REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DE LA VIGNE DE PRODUCTEURS DIRECTS DE CARCASSONNE

L'Office agricole de l'Aude a créé, il y a cinq ans, une vigne de producteurs directs aux environs de Carcassonne.

On y a planté à l'essai une soixantaine d'hybrides.

Grâce à la bienveillance de M. Barbut, directeur des Services agricoles de l'Aude, nous avons pu vinifier séparément chacun de ces plants, pendant trois années consécutives.

Nous les avons analysés en 1926 et en 1927.

L'un de nous fera cette année l'analyse des vins récoltés au mois de septembre dernier et publiera dans quelque temps un mémoire sur ces plants et sur leur analyse.

Des résultats déjà obtenus, nous avons relevé quelques chiffres qui intéresseront les lecteurs de cette *Revue*.

On remarquera que le mustimètre donne toujours plus que le degré obtenu.

Afin d'obtenir le rendement, nous avons pesé les raisins employés et le vin récolté.

Opérant sur une petite quantité de grains, nous les avons pressés avec une presse de laboratoire. Nous avons obtenu certainement moins de liquide que si l'on avait fait une vinification en grand.

C'est ainsi qu'après pressurage, les marcs contenaient encore 70 % d'humidité.

Un Aramon vinifié dans les mêmes conditions nous a donné un rendement de 64 %.

Les vins blancs bisulfités ont été additionnés de 20 grammes de bisulfite de potasse par hectolitre et les vins rouges de 20 grammes de bisulfite et de 50 grammes d'acide tartrique.

Voici ces chiffres :

(1) P = pieds.

NUMÉROS DES RAISINS	DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN			RAISINS OBTENUS	MUSTIMÈTRE	DENSITÉ		RENDEMENT	OBSERVATIONS
	1925	1926	1927			DU MOUT	DU VIN		
Bertille-Seyve.									
450 blanc.....		12° 1/10	8° 5/10	5 P = 10 kg.	11°	1070,9	996,7	58 %	Très foxé.
893 rouge.....	8° 8/10	8° 3/10	7° 3/10	5 P = 10 kg.	8° 5		1001,2	61 %	Défectueux, foxé.
1808 rouge.....		9° 8/10	8°	5 P = 10 kg.	9°	1065,9	1000,2	61 %	Foxé.
2868 blanc.....		10° 4/10	10° 6/10	5 P = 10 kg.	11° 5	1077,7	993,9	68 %	Assez bon.
Girerd-Gaillard.									
157 blanc.....	10° 1/10	12° 6/10	9° 1/10	7 P = 11 kg.	11° 5	1074,6	998	67 %	Bon.
bisulfité.....			11° 2/10				994,1		Assez bon, légèrement foxé.
Castel.									
1832 blanc.....	10° 2/10	10° 1/10	9° 2/10	5 P = 10 kg.	10° 5	1071,9	999	61 %	Bon.
bisulfité.....			11° 7/10				994		Assez bon, un peu foxé.
19637 rouge.....		15° 6/10	14° 6/10	9 P = 10 kg.	16°	1122	999,5	61 %	Bon.
bisulfité.....			15° 5/10				998,6		Assez bon.
Couderc.									
C. 2 rouge.....	10° 1/10	7° 7/10	7° 2/10	5 P = 10 kg	10° 5	1072,1	1002	69 %	Goût médiocre, as. défect.
7120 rouge.....	8° 9/10	9° 4/10	9°	5 P = 10 kg.	11°	1072,2	997,4	61 %	Assez bon.
bisulfité			9° 3/ 0				1000,1		Assez bon.
7566 blanc.....		8° 7/10	9° 4/10	3 P = 10 kg.	10° 5/10	1070,3	997,8	54 %	Assez bon.
Crouzat.									
Audois	8° 1/10	8° 6/10	7° 2/10	6 P = 10 kg.	10° 5/10	1070,9	1003,1	57 %	Amer et foxé.
bisulfité			8° 8/10				1002,5		Assez bon mais amer.
Malègue.									
8296 rouge.....		8° 8/10	7° 9/10	5 P = 10 kg.	12°	1095,9	1001,3	57 %	Assez bon, mais âpre.
2049 rouge.....		10° 8/10	9° 8/10	6 P = 10 kg.	14°	1085,9	998,3	58 %	Défectueux.
bisulfité			9° 8/10				999		Goût très défectueux.
Baco.									
1 rouge.....	12° 3/10	13° 2/10	11° 1/10	5 P = 10 kg.	13° 5	1096,3	1007,2	65 %	Défectueux.
bisulfité.....			10° 4/10				1003,5		Piqué sans mauvais goût.
22 A blanc	9° 8/10	10° 1/10	9° 7/10	10 P = 10 kg.	10°	1070,1	995	68 %	Assez bon.
bisulfité.....			9° 5/10				996,7		Assez bon.

NUMÉROS DES RAISINS	DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN			RAISINS OBTENUS	MUSTIMÈTRE	DENSITÉ		RENDEMENT	OBSERVATIONS
	1925	1926	1927			DU MOUT	DU VIN		
Seibel blancs.									
2638			9° 8/10	7 P = 11 kg.		1073,6	993,9	62 %	
2653	9° 7/10	8° 6/10	8° 9/10	10 P = 10 kg.	13°	1077,1	997,2	68 %	Assez bon.
bisulfité			10° 4/10				997,2		Assez bon.
4504	10° 8/10	10° 8/10	10° 7/10	9 P = 10 kg.	12°	1080,7	994,6	66 %	Presque bon.
4633	9° 1/10	8° 5/10	7° 7/10				1002,2		Assez bon.
4638	9° 8/10	11° 2/10	8° 9/10	5 P = 10 kg.	11°	1070,1	996,7	63 %	Vert, légèrement foxé.
bisulfité			8° 3/10				999		Assez bon.
4681	11° 8/10	13° 3/10	10° 4/10	3 P = 11 kg	12°	1079,6	994	61 %	Assez bon, un peu foxé.
4762		9° 6/10	11° 3/10	5 P = 10 kg.	12°	1081,1	992,4	58 %	Bon.
4964	12° 5/10	11° 8/10	11° 6/10	7 P = 10 kg.	13°	1084,8	994	47,3 %	Assez bon, légèrement foxé.
4995						1080,5	995,7	54 %	
4986	11°	11° 9/10	11° 3/10	6 P = 11 kg.	11° 5	1081,8	994,5	61 %	Bon.
bisulfité			12° 1/10				995,2		
5213	11°	10° 9/10	10° 3/10	5 P = 11 kg.	11° 5/10	1081,3	996	66 %	Assez bon, légèrement foxé.
5279	10° 5/10		10°	6 P = 15 kg	11°	1075,9	996,9	35,8 %	Assez bon, sans mauvais goût.
5436	13°	12° 6/10	10° 9/10	3 P = 10 kg.	12°	1081,1	994,2	61 %	Assez bon, mais foxé.
bisulfité			12° 6/10				994,8		
5691	7° 6/10	10° 1/10	9°	4 P = 10 kg.	10° 5	1071,3	995,3	57 %	Bon.
bisulfité			9°				995,3		Assez bon.
5766	5° 7/10								
5860	8° 8/10	9° 6/10	10° 9/10	3 P = 10 kg.	12°	1078,7	994,2	60 %	Vert, assez bon, très abondant.
6092	9° 9/10	10° 7/10	10° 1/10	5 P = 2 kg.	12°	1076,3	996,6	62 %	Bon mais un peu foxé.
bisulfité			11°				996,6		Bon.
Seibel rouges.									
1000	10° 9/10	9° 8/10	9° 5/10	6 P = 10 kg.	11° 5/10	1077,3	998,2	65 %	Assez bon, un peu amer.
bisulfité			11° 8/10				997,3		Assez bon, légèrement piqué.
1899		9°	7° 9/10	5 P = 10 kg.	10°	1067,1	998,9	61 %	Assez bon.
4121	11° 1/10	11° 1/10	7° 2/10	6 P = 10 kg.	10°	1065,9	1003,3	57 %	Amer et piqué.
4629	8° 5/10	9° 3/10	8° 2/10	10 P = 10 kg.	11°	1072,1	1000,3	67 %	Assez bon et foxé.

NUMÉROS DES RAISINS	DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN			RAISINS OBTENUS	MUSTIMÈTRE	DENSITÉ		RENDEMENT	OBSERVATIONS
	1925	1926	1927			DU MOUT	DU VIN		
4643	6° 8/10	8° 8/10	9° 4/10	5 P = 10 kg.	11° 5	1077,8	1000,5	55 %	Foxé.
4877	8° 9/10	7° 6/10	7° 4/10	4 P = 10 kg.	9° 5/10	1063,1	998,5	70 %	Goût défectueux, amer.
bisulfité			8° 3/10				999,1		Assez bon.
5163	8° 1/10			6 P = 10 kg.	11°	1073,3		59 %	
5410	7° 5/10	8° 3/10	8° 3/10	4 P = 10 kg.	11°	1072,9	998,9	57 %	Piqué, défectueux.
bisulfité			8° 8/10				999,5		Assez bon.
5455	12°	12° 5/10	12°	5 P = 10 kg.	14°	1085,9	999,2	58 %	Assez bon.
bisulfité			11° 1/10				1000,7		Acide et amer.
5565	7° 9/10	7° 2/10	8° 4/10	4 P = 10 kg.	10° 5/10	1071,1	997,6	62 %	Assez bon.
bisulfité			8° 5/10				998		
5575		10° 9/10	10° 1/10		12°	1075,9	1004,2	59 %	Assez bon, piqué.
5813		8° 8/10	7° 2/10	5 P = 10 kg.	10° 5/10	1066,1	999,2	68 %	Assez bon, un peu acide.
5890	7° 6/10	11° 1/10	8° 8/10	5 P = 10 kg.	10°	1070,9	999	59 %	Goût très médiocre.
5898			8° 8/10	5 P = 10 kg.	10°		999	59 %	Goût médiocre.
5908	Piqué	2° 5/10	9° 5/10	4 P = 10 kg	12°	1070,9	999,1	64 %	Foxé, amer, défectueux.
5912	10° 4/10	11° 2/10	8° 9/10	4 P = 10 kg.	12°	1079,9	1001,3	65 %	Amer, très coloré.
bisulfité			9° 1/10				1005,1		Amer, défectueux.
5915		8°	8° 1/10	2 P = 10 kg.	11°	1068,7	999	66 %	Foxé, léger, piqué.
6004	10° 2/10	11° 5/10	9° 8/10	8 P = 10 kg.	12°	1080,7	998,4	55 %	Mauvais goût.
6036		9° 8/10	8° 5/10	7 P = 11 kg.	12°	1075,7	1000	56 %	Mauvais goût.
6037		12°	8° 3/10	10 P = 11 kg.	12°	1070	1004,2	52 %	Piqué, sans mauvais goût.
6042	9° 2/10	8° 8/10	8° 5/10	7 P = 10 kg.	10°	1071	999,3	63 %	Goût très médiocre.
6132	Piqué	3° 1/10							
6262		7° 3/10	8° 3/10	8 P = 10 kg	12°	10	1001,2	63 %	Piqué, sans mauvais goût.
6316	8° 8/10			3 P = 10 kg.		1076,3	1004,3	63 %	Piqué et sucré.
1899			7° 9/10	5 P = 10 kg.		1067,1	998,9	61 %	

UN MOTO-TREUIL POUR VIGNES EN COTEAU

La traction mécanique appliquée aux travaux du vignoble, depuis le défoncement jusqu'aux traitements anticryptogamiques, rend de précieux services dans les plantations de plaine ou de sol à perte peu accusée. Appareils mus par câble, ou remorqués par un tracteur, ou portant sur le même bâti le moteur qui les met en mouvement, sont fréquemment en fonctionnement dans nos grands domaines, surtout dans le Midi, le Sud-Ouest et dans l'Afrique du Nord.

On voit beaucoup moins fréquemment de tels engins circuler dans les vignes aux pentes abruptes où parfois les attelages eux-mêmes ne peuvent se déplacer, et qui semblent inévitablement voués aux façons exécutées par la main de l'homme.

C'est à ce dernier cas, celui où les vignes ne peuvent être travaillées qu'à bras d'hommes, que s'applique l'emploi du moto-treuil que nous signalons aux lecteurs de cette *Revue*. Les vignobles en côte, où il est généralement interdit de cultiver avec des animaux de trait, ont tendance à être abandonnés, du fait même que la main-d'œuvre se fait rare, moins laborieuse. Pourtant, ils jouent un rôle capital dans la production des vins de qualité : « *Bacchus amat colles !* » et l'abandon de nos coteaux, moins fertiles, mais mieux exposés, moins productifs mais assurant aux vignes qu'ils portent la parfaite maturation de leurs fruits, serait une faute grave pour notre pays, qui doit veiller jalousement à la qualité inégalable de ses crus. Un procédé qui permettrait de substituer, dans ces cas extrêmes où l'homme seul, jusqu'ici, a pu effectuer les travaux indispensables à la vigne, la traction du câble à la main-d'œuvre rare et chère, doit donc être signalé et mis en œuvre par les propriétaires de vignobles constitués dans ces conditions.

Déjà le travail au treuil, seul possible dans les terrains escarpés où les tracteurs sont insuffisamment puissants ou risquent de se cabrer, a été appliqué aux vignes en côte. L'avantage de n'exiger que la puissance nécessaire au halage de l'appareil de culture ou de traitement a été aussitôt soulignée ; mais dans les dispositifs appliqués jusqu'à ce jour, on plaçait à demeure un treuil et l'on déplaçait, au fur et à mesure de l'avancement des travaux, plusieurs poulies de renvoi.

Dans l'appareil que nous décrivons, le treuil est automoteur, il se rend par ses propres moyens sur le terrain ; il se déplace de ligne en ligne au bord des pièces, déroulant ou halant son câble suivant les besoins. Il supprime l'ancrage difficile, long, compliqué par la pose des poulies de renvoi et leur déplacement très fréquent. Les anciens treuils étaient très pesants, en général trop puissants pour le travail demandé ; il fallait les amener à pied d'œuvre avec des bêtes de trait ; plusieurs hommes étaient aussi nécessaires pour leur fonctionnement.

Ici, le treuil automoteur a son poids calculé exactement pour la puissance

des divers travaux à effectuer, puissance qui a été déterminée pour chaque labour, pour chaque opération à réaliser, après quatre années d'expériences et d'essais ; il se passe d'animaux tracteurs ; il fait tous les travaux avec deux hommes.

Description du moto-treuil pour vignes en côte. — Afin de le rendre transportable et facile à manœuvrer, le moteur-treuil a été conçu sous forme de brouette à quatre roues dont les deux roues avant sont seules motrices, pour ne

Fig. 5.522. — Le moto-treuil en fonctionnement.

pas compliquer inutilement et pour réduire le prix de l'ensemble. Les roues arrière sont folles et servent seulement de support.

Direction. — La direction s'opère comme dans une brouette, en déplaçant latéralement l'appareil. Il peut de plus pivoter sur place, ce qui représente un gros avantage.

De solides brancards judicieusement placés permettent de conduire l'appareil et de l'orienter lorsqu'il est au travail.

Roues. — Comme il a été dit, les roues-avant seules sont motrices, avec possibilité de marche-avant et de marche-arrière ; elles sont d'un diamètre suffisamment grand pour avoir une bonne adhérence au sol, et pour rouler facilement sur tous les terrains. Elles sont formées d'une tôle pleine possédant une jante très large garnie de crampons, ce qui permet à la machine de monter des pentes très fortes, sur des terrains quelconques.

Tambour. — La boîte de vitesses commande le tambour du treuil qui est, bien entendu, l'organe principal de la machine ; celui-ci permet l'enroule-

ment de 200 mètres de câble dont le brin de traction passe à la partie inférieure du tambour, très près du sol, afin d'éviter le déséquilibre du moto-treuil, lorsque l'effort demandé à la traction atteint son maximum.

Boîte de vitesses. — La boîte de vitesses a été conçue de telle sorte que l'on puisse donner au tambour et aux mouvements de translation deux vitesses. Ce résultat a été acquis en utilisant deux embrayages.

Elle permet de commander alternativement le tambour du treuil ou les roues, et de passer instantanément de la grande à la petite vitesse par un baladeur simple, et réciproquement de la petite à la grande vitesse, sans avoir à faire enclencher des pignons, donc, sans tâtonnement et sans connaissance spéciale de la part du conducteur. Cette boîte de vitesses constitue le châssis.

Commandes. — Elles s'effectuent au moyen de deux leviers placés symétriquement de chaque côté de la boîte. Le levier de droite sert à l'enclenchement automatique de l'un ou de l'autre embrayage ; le levier de gauche commande le baladeur qui donne le mouvement au tambour du treuil ou aux roues marche-avant ou arrière.

Moteur. — L'âme de l'appareil est le moteur, placé sur un support à l'avant de la boîte de vitesses ; en dessous se trouve le carter abritant les pignons des roues motrices ; à l'arrière, deux flasques se rejoignent pour supporter l'arbre du tambour.

C'est un moteur à essence robuste, souple, économique.

Ainsi conçu, l'appareil offre les caractéristiques suivantes :

Poids total en ordre de marche	400 kgr.
Largeur maxima	0 m. 70
Longueur maxima	1 m. 75
Diamètre des roues avant	0 m. 50
Diamètre des roues arrière	0 m. 30

Vitesses avant et arrière 1.500 et 3.000 mètres pour le déplacement de l'appareil.

Deux vitesses au tambour.

Le prix peu élevé de cet appareil (8.900 fr.) permet d'établir ainsi la comparaison des frais de travail à la main, dans les vignes de côte, et au moto-treuil, rien que pour le labour.

Etude comparative sur des prix de revient du travail à la main et du travail au câble

Travail à la main. — Piochage à la main de :

300 à 350 m² par journée à 25 francs, soit 30 journées, par hectare, soit $30 \times 25 = 750$ francs.

Trois façons dans l'année, $750 \times 3 = 2.250$ francs.

Travail au treuil. — 1.000 m² à l'heure avec deux hommes, soit, pour tenir compte des pertes de temps pour les déplacements de la machine, etc., par hectare, 1 journée 1/2 à 2 hommes, soit $50 \times 1{,}5 = 75$ francs.

Dépense d'essence, 3/4 de litre à l'heure, soit 7 litres 1/2 pour dix heures, 7 1/2 × 2,20 = 16,50.

1/2 litre d'huile à 7 francs = 3,50.

Soit au total :

Journées d'ouvriers	Fr.	75 »
Essence		16 50
Huile		3 50
Total	Fr.	95 »
Pour 3 façons pendant l'année	Fr.	285 »
Amortissement de l'appareil, 8.900 fr., en 10 ans		890 »
Soit par année pour 1 hectare seulement		1.175 »
Pour 2 hectares : A la main, 2.250 × 2		4.500 »
— Avec le treuil, 285 × 2 = 570 plus 890		1.460 »
Pour 5 hectares : A la main, 2,250 × 5		11.250 »
— Avec le treuil, 285 × 5 = 1.425 plus 890		2.315 »

Si bien que pour une culture de 5 hectares, l'appareil est payé à la fin de la première année.

Utilisation. — Le moto-treuil peut haler, en côte, tous les instruments circulant dans les vignes. Les vignes « en foule » n'étant plus qu'une rare exception, les vignes alignées pourront être labourées, binées, soufrées, sulfatées à l'aide d'appareils tirés par le câble. On sait combien ces travaux sont pénibles, lorsque c'est l'homme qui les effectue, dans les côtes escarpées. Avec le moto-treuil, ils deviennent faciles et peu coûteux.

En outre, le moteur, sur le même bâti, peut servir à actionner les différents appareils de l'exploitation, à l'aide d'une poulie et d'une courroie. Pour cela, on a prolongé l'arbre de commande qui se trouve terminé par une poulie, afin de commander une transmission ou toute autre machine ne demandant pas une puissance supérieure à 2 CV.

Sur le berceau du chariot, on a prévu également un emplacement pouvant recevoir à la demande une pompe centrifuge, elle aussi, sur roulements à billes et donnant jusqu'à 10 m^3 et 25 mètres de hauteur totale d'élévation.

Cette pompe sera le complément indispensable du treuil pour tout viticulteur, car elle permettra en effet d'assurer le soutirage du vin et le remplissage des foudres, sans qu'il soit besoin de recourir à une autre machine.

Sur le même support, on a prévu également le montage d'une scie circulaire qui pour un prix de revient relativement minime utilisera le moteur de l'appareil, soit pour différents autres travaux, tels que débit de planches et de lattes.

L'arbre du tambour a été également prolongé ; il est terminé par une partie filetée, permettant de commander au moyen d'une transmission flexible les

machines à marche lente, tels que coupe-racines, hache-paille, baratte, etc...

Ce sont là des utilisations accessoires du moto-treuil. Son utilisation principale reste la traction des appareils destinés à remplacer, dans les vignes en pente, la main de l'homme, défaillante ou trop onéreuse.

A ce titre seul, le nouveau moto-treuil méritait déjà d'être signalé à l'attention des viticulteurs.

P. Marsais.

LA DEFENSE DU VIN EN ITALIE

De retour d'Italie, M. Nougaret, Président de l'Association de Propagande pour le Vin (créée par le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers), nous a adressé la déclaration suivante :

Je tiens à remercier sincèrement toutes les personnes qui ont bien voulu m'aider à étudier les questions viticoles en Italie.

Très bien accueilli partout, j'ai d'abord le devoir de dire, malgré ce qu'ont publié les journaux, qu'il m'a été servi en Italie, quand je l'ai demandé : apéritif français, vin français, liqueur française — pour préciser, j'ai eu l'occasion de demander du Noilly, du Bordeaux, de la Chartreuse, du Martell et l'on m'a servi ce que je désirais.

Je tiens à remercier M. Marescalchi, un apôtre de la viticulture, dont la compétence et le talent égalent la modestie. Reçu par lui avec grande cordialité, j'ai pu voir combien le dévouement à une cause pouvait servir la prospérité d'un pays.

Je remercie également M. Dalmassa, Directeur de l'Ecole royale de Conegliano, et tous les professeurs qui ont bien voulu faciliter ma tâche. M. Dalmassa a le cerveau d'un chef et le cœur d'un artiste. Dans son Ecole, vrai temple du travail et de l'art, on ne sait ce que l'on doit le plus admirer : les vignes, les laboratoires, les salles de conférence imposantes par leur grandeur et leur décoration, les salles de dégustation très suggestives — tout chante la gloire de la Vigne et du Vin.

Ayons le courage de reconnaître la supériorité de ceux qui font mieux que nous. Actuellement, les Italiens sont des maîtres pour la défense, la présentation et la vente de leurs produits.

Ils ne craignent pas d'installer des brasseries de vin (Albergo de Vino) dans les régions réfractaires. Ces brasseries sont arrangées avec art.

J'ai constaté avec plaisir que nos intérêts étaient les mêmes dans bien des cas. Nos confrères italiens demandent de lutter plus efficacement contre la fraude ; — ils veulent comme nous obtenir plus de loyauté dans la vente du vin ; — ils veulent comme nous que le nom de vin soit réservé, dans tous les pays, uniquement au produit de la fermentation des raisins frais ; — ils sont contre les vins de fruits ; — ils sont contre les vins de raisins secs — notamment les vins grecs qui leur font une grande concurrence.

Pour leur propagande, ils ont un véritable ministère et de grosses subventions. Ce sont des millions qu'ils dépensent, car ils comprennent que la prospérité de l'agriculture et de la viticulture en particulier fait la prospérité de leur pays. J'ai trouvé en Italie de bien précieux enseignements, dont nous devrons tirer profit.

A. Nougaret.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Arrêté ministériel modifiant les conditions d'emploi des composés arsenicaux en agriculture (Henri Queuille). — Prorogation du délai imparti aux négociants pour l'étiquetage des vins mousseux naturels produits en cuve close (M. D). — Concours de compresseurs de sarments du Comice agricole de Béziers (E. Pouget). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les derniers marchés de nos villes des centres viticoles ont été animés ; mais peu de ventes se sont faites. Au marché de Montpellier, on a vu quelques négociants de Paris, du Centre et de l'Est. Ce qui prouve que les stocks en magasin doivent diminuer. Les prix restent sensiblement les mêmes de 19 à 20 fr. 50 le degré suivant qualité, couleur et teneur alcoolique. Il y a même tendance à la hausse.

Nous avons toujours des temps très variables avec un abaissement de température qui a amené des pluies persistantes et froides.

Les travaux du vignoble, un moment suspendus à cause des pluies, ont recommencé avec une très grande activité. Les plantations se poursuivent et les plants américains racinés se raréfient. Aussi les prix de 1.000 fr. le mille sont atteints. Depuis bien longtemps et peut-être jamais ,on n'avait vu une aussi grande activité dans le commerce des boutures et des racines des cépages américains.

Au prix où les viticulteurs paient tout ce dont ils ont besoin pour leur exploitation et la main-d'œuvre, le vin ne peut pas diminuer. — E. F.

Arrêté ministériel modifiant les conditions d'emploi des composés arsenicaux en agriculture

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu le décret du 14 septembre 1916, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 19 juillet 1846, modifiée par la loi du 12 juillet 1916 et complétée par la loi du 13 juillet 1922, sur les substances vénéneuses, et, notamment, les articles 8, 9, 10 et 11 dudit décret ;

Vu l'arrêté du 15 septembre 1916, fixant les conditions d'emploi en agriculture des composés arsenicaux insolubles ;

Vu l'avis du Comité consultatif des épiphyties ;

Sur la proposition du conseiller d'Etat, directeur des services sanitaires et scientifiques et de la répression des fraudes,

Arrête :

Article premier. — L'article 2 de l'arrêté du 15 septembre 1916 est modifié ainsi qu'il suit :

« Les traitements par les composés arsenicaux, en pulvérisations et en badigeonnages, sont interdits dans les vignes, vergers et autres plantations où sont faites des cultures intercalaires maraîchères et potagères.

« Lesdits traitements sont autorisés :

« 1° Vignes : de la fin des vendanges *jusqu'au début de la véraison* dans le vignoble ;

« 2° Pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, amandiers : de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à cinq semaines après la floraison ;

« 3° Cerisiers, abricotiers : de l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à la fin de la floraison ;

« 4° Oliviers : du 1er juin jusqu'au début de la véraison ;

« 5° Betteraves : jusqu'à un mois après le démariage ou le repiquage ;

« 6° Osiers : en tout temps ;

« 7° Arbres et arbustes de pépinières : en tout temps, mais à la condition qu'ils ne portent aucun fruit destiné à être consommé ;

« 8° Tabac : avant la transplantation ;

« 9° Pommes de terre : jusqu'à une semaine avant l'arrachage. »

Art. 2. — Les arrêtés des 30 décembre 1916 et 7 juillet 1922 sont rapportés.

Art. 3. — Le conseiller d'Etat, directeur des services sanitaires et scientifiques et de la répression des fraudes, est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 25 février 1928. Henri Queuille.

Prorogation du délai imparti aux négociants pour l'étiquetage des vins mousseux naturels produits en cuves closes. — Le Sénat, on le sait, a voté, le 12 juillet 1927, des modifications importantes à la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine. Ces modifications devaient restituer à ces appellations toutes les caractéristiques dont la loi du 6 mai 1919, restrictivement interprétée par la jurisprudence, n'assurait pas une suffisante protection.

Mais certaines des innovations de la loi du 12 juillet 1927 apparurent particulièrement malheureuses. Par exemple, en ce qui concerne le champagne (article 17), tant pour les vins ayant droit à cette dernière appellation que pour ceux qui n'y ont pas droit, il a été décidé que l'appellation « champagne » dans le premier cas, ou la dénomination « méthode champenoise » dans le second cas, ne seraient autorisées que si la prise de mousse avait été obtenue par fermentation en bouteilles. Or cette mesure consacrait non pas une appellation d'origine, mais un procédé de fabrication. De plus, elle ruinait une industrie naissante autorisée par la circulaire n° 57 du Ministre de l'Agriculture (*J. O.* du 22 novembre 1922) et portait gravement préjudice au commerce des vins mousseux *naturels* que l'industrie en question alimentait.

Ainsi fut tarie cette source de richesse importante par l'interdiction du procédé de fabrication des vins mousseux dits naturels.

Or, une proposition de résolution vient d'être déposée sur le bureau du Sénat par M. André Lebert, sénateur, qui tend non pas à demander l'abrogation de la mesure en question, mais à en rendre l'effet immédiat moins préjudiciable pour l'industrie sacrifiée. Aucun délai d'écoulement n'est prévu, en effet, pour les vins mousseux naturels produits en cuves closes, malgré l'atteinte flagrante portée à la liberté du commerce par la mesure ci-dessus rappelée.

En conséquence, la proposition de résolution qui vient d'être déposée a pour but d'accorder le délai indispensable.

Le Ministre de l'Agriculture, du reste, par trois circulaires se complétant l'une l'autre, a comblé en partie la lacune de la loi de 1927 sur ce point et autorisé l'usage des anciennes étiquettes jusqu'au 31 décembre 1927 pour le fabricant, jusqu'au 31 mars 1928 pour le commerçant.

Les fabricants ont strictement observé le délai du 31 décembre 1927, mais les commerçants, gênés dans l'écoulement de leur stock par des tracasseries nombreuses, se voient actuellement dans l'impossibilité matérielle de liquider les 500.000 bouteilles au moins qui leur restent. D'autre part, rien ne les assure que le décret d'administration publique qui doit être pris en application de la loi du 22 juillet 1927, et pourrait proroger le délai en question, interviendra avant le 31 mars.

En conséquence, et pour donner satisfaction aux légitimes intérêts d'un commerce sensiblement gêné dans son action, le Sénat a été invité à voter la proposition de résolution suivante :

« Le Sénat invite M. le Ministre de l'Agriculture à proroger jusqu'au 30 juin 1928 le délai imparti aux négociants de gros et de détail par ses circulaires des 15 décembre 1927 et 20 février 1928 pour leur permettre d'écouler leurs stocks de bouteilles de vins mousseux naturels produits en cuves closes étiquetées contrairement aux prescriptions de la loi du 22 juillet 1927. »

La nouvelle industrie des vins mousseux obtenus par refermentation en cuves closes de grande capacité, est essentiellement intéressée au vote de cette proposition de résolution. — M. D.

Concours de compresseurs de sarments (1) du Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers. — Lorsque les appareils de saccharification, de distillation ou de carbonisation des sarments seront passés du domaine de l'expérience dans le domaine de l'industrie, les sarments de nos vignes prendront une valeur commerciale qui entraînera leur transport à pied d'œuvre dans les usines ou ateliers opérant leur transformation.

Il ne faut pas songer à transporter tels qu'on les confectionne actuellement sur place les fagots de sarments. Très encombrants, très volumineux pour leur poids et mal ligaturés, ils ne pourraient être transportés qu'à des prix onéreux et avec beaucoup de gêne dans leurs diverses manutentions. C'est pour faciliter ces transports et les rendre plus économiques que le Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers a prévu une section de compresseurs dans l'organisation de son Concours d'ensemble d'utilisation des sarments.

Le jury chargé d'apprécier ces compresseurs s'est trouvé en présence de quatre appareils qu'il a classés en deux catégories distinctes. Deux de ces appareils classés en première catégorie sont de véritables compresseurs formant des ballots comprimés de poids appréciable (50 à 80 kilos) bien formés et bien ligaturés. Les deux autres appareils classés en deuxième catégorie ne sont à proprement parler que des outils servant à confectionner sur place des fagots analogues à ceux que nos ouvrières font à la main. Ces fagots peuvent être un peu plus lourds, un peu plus comprimés, un peu plus facilement ligaturés et c'est là le seul avantage que procurent ces appareils.

DESCRIPTION SOMMAIRE DES APPAREILS PRÉSENTÉS

Première catégorie. — Appareil présenté par MM. Fayet Frères, à Thiers

C'est un véritable petit pressoir analogue à nos pressoirs à vendanges. Il se compose d'une caisse rectangulaire en bois plein dont les montants verticaux remplacent les claies de nos pressoirs. Au centre du fond de la caisse est fixée une petite vis verticale sur laquelle peut se mouvoir un écrou, muni de tiges de manœuvre assurant le serrage sur un couvercle mobile. Ce dernier, calibré en conséquence, s'enfonce dans la caisse à mesure que les sarments se compriment. Ces sarments ont été au préalable entassés dans la caisse autour de la vis et comprimés autant que possible avec les mains ou avec les pieds.

Lorsque l'écrou est serré par deux hommes jusqu'à refus, il ne reste qu'à ligaturer le ballot obtenu. L'opération se fait facilement en démontant une face mobile de la caisse et en passant au moyen d'aiguilles appropriées des fils de fer dans des rainures aménagées spécialement à cet effet dans le fond, le couvercle et la face arrière de la caisse. Le ballot ainsi obtenu est bien comprimé, bien calibré et bien ligaturé. Il pèse de 50 à 55 kilos environ.

Cet appareil doit être desservi par deux hommes. Il peut être transporté entre les rangées de souches. Il peut donc fonctionner au milieu des vignes à mesure que les sarments sont ramassés.

Des essais pratiques ont été faits avec cet appareil le 25 janvier 1928 au domaine de Libouriac.

Les résultats obtenus ont été les suivants :

1° Avec une équipe composée de deux femmes.

Durée de l'opération, 45 minutes (ramassage compris).

(1) Rapport du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers.

Coût de la main-d'œuvre, 2 fr. 25 par balle de 56 kilos.
Prix de reveint de 100 kilos emballés, 4 fr. 05.
2° Avec une équipe composée de quatre femmes.
Durée de l'opération (ramassage compris), 15 minutes.
Coût de la main-d'œuvre, 1 fr. 50 par balle de 56 kilos.
Prix de revient aux 100 kilos emballés, 2 fr. 70.
3° Avec une équipe mixte de deux femmes et deux hommes.
Durée de l'opération (ramassage compris), 15 minutes.
Coût de la main-d'œuvre, 2 fr. 25 par balle de 56 kilos.
Prix de revient des 100 kilos emballés, 4 fr. 05.

L'équipe formée de quatre femmes donne les meilleurs résultats économiques.

Le ramassage des sarments à la main et la confection habituelle en fagots revient à 6 fr. 43 les 100 kilos.

L'emploi de cet appareil permet donc une économie variant de 3 fr. 73 à 2 fr. 38 par 100 kilos selon la composition des équipes.

Appareil présenté par M. Talon, à La Destrousse (Bouches-du-Rhône)

C'est un appareil entièrement nouveau, complètement différent du précédent. Il se compose de deux tubes en acier de 1 m. 50 de longueur reliés par des chaînes transversales dont le développement atteint environ 1 m. 60.

Lorsque l'appareil est développé sur le sol, il forme un réseau rectangulaire de tubes et de chaînes de 1 m. 60 sur 1 m. 50. C'est sur ce réseau que se placent les sarments à comprimer rangés parallèlement aux tubes. Au préalable, on a fixé les fils de fer de ligature le long des chaînes et dans des tourniquets spéciaux montés sur les tubes. Les fils de fer se déplacent donc avant les chaînes lorsqu'on ramène l'un des tubes contre l'autre en emprisonnant les sarments. Pour assurer le serrage du paquet ainsi formé, l'un des tubes en acier porte à son intérieur une tige mobile formant treuil. En deux points de cette tige sont fixées les extrémités d'une chaîne assez longue pour passer autour de l'autre tube et revenir s'attacher par un crochet au tube formant treuil. Il suffit de monter un croisillon à l'extrémité de la tige du treuil pour enrouler les chaînes et obtenir un serrage du paquet de sarments, proportionné à l'effort développé. Le ballot est alors ligaturé et libéré de son réseau de chaînes et de tubes. Il pèse de 70 à 80 kilos selon la quantité de sarments qu'on a pu entasser au début de l'opération. Cet appareil ne peut pas fonctionner entre les souches à plantation ordinaire en raison de ses dimensions lorsqu'il est développé. Par contre, il peut être manœuvré et transporté par un seul homme.

Des essais pratiques n'ont pas été faits dans les vignes avec cet appareil, mais on peut déduire de l'essai fait en présence des membres du jury les chiffres suivants, analogues à ceux de l'appareil Fayet :

1° Avec un seul homme (ramassage non compris).
Durée de l'opération, 15 minutes.
Coût de la main-d'œuvre, 0 fr. 75.
Prix de revient des 100 kilos en ballots, 1 fr. 07.

Si on admet que deux femmes pourraient ramasser et apporter à l'appareil les sarments manipulés par l'opérateur, on obtiendrait les résultats suivants pour l'opération complète :

2° Avec une équipe composée de un homme et deux femmes.
Durée de l'opération (ramassage compris), 15 minutes.
Coût de la main-d'œuvre, 1 fr. 50.
Prix de revient aux 100 kilos mis en ballots, 2 fr. 15.

Dans le cas où trois femmes seraient nécessaires pour desservir l'opérateur, on obtiendrait les résultats suivants pour l'opération complète :

3° Avec une équipe composée de un homme et trois femmes.
Durée de l'opération (ramassage compris), 15 minutes.
Coût de la main-d'œuvre, 1 fr. 88.
Prix de revient des 100 kilos mis en ballots, 2 fr. 68.

Comme pour l'appareil Fayet, l'économie sur le travail habituel de ramassage et mise en fagots est considérable et peut varier de 4 fr. 28 à 3 fr. 75 selon la composition des équipes.

Deuxième catégorie. — Appareil présenté par M. Rigollet, à Ambérieu (Ain)

Il se compose d'une tige verticale montée sur une pédale. Un levier transversal peut articuler sur cette tige et être maintenu dans une position quelconque de serrage par une manette s'enclenchant dans un secteur à crans d'arrêt. L'extrémité d'une chaîne est fixée par un crochet au bout du levier opposé à la manette. L'autre extrémité de cette chaîne peut s'accrocher par un maillon à un autre crochet fixé sur la tige verticale. Avant d'aboutir aux deux crochets d'attache, la chaîne passe sur deux galets de renvoi permettant de diminuer les frottements et d'obtenir une boucle complète autour du fagot à confectionner. On prépare le fagot sur la chaîne développée sur le sol et déjà accrochée au levier. On ceinture le fagot avec cette chaîne, on serre le plus possible à la main et on accroche la chaîne au crochet de la tige par un maillon approprié. Il suffit de donner un coup de levier de haut en bas pour obtenir le serrage du fagot. On ligature ce dernier avant de déclencher le levier serré sur son cran d'arrêt.

Appareil présenté par M. Forestier, à Poussan (Hérault)

C'est une simple tenaille dont les mâchoires cintrées permettent d'embrasser un fagot déjà préparé. On serre sur les tiges de manœuvre qu'un crochet permet de maintenir fermées et on n'a plus qu'à lier le fagot. Pour faciliter cette ligature, le fil de fer monté au préalable sur l'appareil y est maintenu dans un crochet en tire-bouchon fixé sur l'une des tiges de manœuvre. Il passe d'autre part dans une ouverture ménagée à l'extrémité d'une tige mobile formant le prolongement de l'une des mâchoires cintrées. Lorsque le fagot est serré, on dégage les deux extrémités du fil de fer, on ligature et on dégage le fagot en lâchant le crochet de serrage des tiges.

Conclusions

Ces divers appareils ne sont assurément pas parfaits. Ils représentent toutefois, au moins pour la première catégorie, un effort assez sérieux des constructeurs qu'il sera bon d'encourager. Lorsque les transports de sarments se développeront, l'ingéniosité des constructeurs suivra ce développement. Il sera alors relativement facile de modifier, perfectionner et rendre vraiment pratiques les appareils existants. Il en surgira de nouveaux en assez grand nombre, car le problème de la compression ne présente pas les mêmes difficultés que le problème du ramassage mécanique.

Souhaitons que ce dernier soit résolu pratiquement le plus vite possible, car il est à la base de l'utilisation industrielle des sarments.

F. Pouget, *ingénieur.*

Bibliographie

Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. Mathieu. 1 volume broché in-16. Prix franco contre *mandat* : 10 francs. Etranger : 12 francs. Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc. Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant. En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 700 à 750 fr. ; 2e choix, de 650 à 700 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 14 fr. 25 à 16 fr. 50. Vins blancs, de 14 fr. 75 à 16 fr. 70 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs ; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nîmes (27 février 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 130 à 150 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Rosé, de 155 à 165 francs ; Costières, de 195 à 215 fr. l'hectolitre ; Clairettes, de 195 à 210 fr. l'hectolitre. Blanc, 155 à 165 fr. Trois-six de vin de marc 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires.

Montpellier (28 février 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires, de 7° 1/2 à 9°, de 130 fr. à 150 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 7° 1/2 à 11°, de 150 à 210 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de 18 fr. à 19 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de 30 à 35 francs l'hectolitre.

Béziers (2 mars). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°5, de 160 à 200 fr. Vins rosés, de 9° à 10°5, de » fr. » à » fr. le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°5, de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.060 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, 975 fr. à 990 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 585 fr. à 590 fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 février 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 180 à 225 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (3 mars). — Récolte 1927 : vins rouges de 19 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (25 février). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 216 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 330 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 330 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 410 à 430 fr., Haut-Rhin, 370 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 149 fr. » à 153 fr. » ; orges, 110 fr. à 136 fr., escourgeons, 120 fr. à 126 fr. ; maïs, 128 fr. 50 à 132 fr. 00 ; seigle, 109 à 124 fr. ; sarrasin, 99 fr. à 108 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 110 fr. à 120 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 153 fr. 66. — Buenos-Ayres, 116 fr. 32. — Chicago, 129 fr. 42. — Sons, 69 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr. — Blanche, de 33 à 45 fr. ; jaune commune, de 30 à 42 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 58 francs ; d'Algérie, de 200 fr. à 230 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 180 francs ; paille d'avoine, de 140 à 170 fr. paille de seigle, 150 à 180 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 147 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 143 fr. (Marseille) ; palmistes 102 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.060 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 246 fr. » à 246 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 24 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 50.

Crème de tartre, fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo — Lies de vin liquides, de 30 à 35 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7[illegible] chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 130 fr. 50 à 131 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 205 à 220 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de » à » francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, » fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 100 à 200 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 400 à 650 fr. Endives françaises, de 180 à 400 francs. — Citrons Espagne, 51 à 60 francs le 100. — Ail, 80 à 180 francs les 100 kilogs. — Champignons. 600 à 1.200 francs. — Epinards, 120 à 200 fr. les 100 kg. — Escaroles, 50 à 160 fr. le 100. — Chouxfleurs, 200 à 700 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 180 à 270 fr. — Artichauts Espagne, 80 à 110 fr. — Haricots verts d'Espagne, de » à » fr. — Poireaux, 250 à 375 fr. les 100 bottes — Oignons, 170 à 230 fr. les 100 kilos. — Poires. choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, 100 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, » à » fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 26 février au samedi 3 mars 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	3 »	8. 5	»	....26....	10 »	8 »	9 »	»
Lundi.....	15 »	2 »	8. 5	»	....27....	12 »	9 »	10 5	»
Mardi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....28....	12 »	10 »	11 »	»
Mercredi..	10 »	6 »	8 »	3	....29....	13	9 »	11 »	»
Jeudi.....	15 »	9 »	12 »	0.5	.... 1....	14	9 »	11. 5	1
Vendredi..	14 »	8 »	11 »	7	.... 2....	11	8 »	9. 5	4
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	1 »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	8 »	— 3 »	1. 5	»	....26....	14	2 »	8 »	»
Lundi.....	8 »	— 3 »	1. 5	»	....27....	13 »	4 »	8. 5	»
Mardi.....	10 »	— 4 »	3 »	»	....28....	12 »	8 »	10 »	»
Mercredi..	9 »	0 »	4. 5	»	....29....	14 »	7 »	10. 5	»
Jeudi.....	7 »	1 »	4 »	»	.... 1....	13 »	9 »	11 »	0.1
Vendredi..	7 »	— 1 »	3 »	»	.... 2....	13 »	8 »	10. 5	11
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	14 »	3 »	8. 5	»	....26....	15 »	9 »	12 »	»
Lundi.....	13 »	— 2 »	5. 5	»	....27....	13 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	14 »	3 »	8. 5	»	....28....	14 »	7 »	10. 5	»
Mercredi..	14 »	4 »	9 »	»	....29....	17 »	9 »	13 »	»
Jeudi.....	13 »	9 »	12 »	»	.... 1....	13 »	8 »	10. 5	7
Vendredi..	14 »	7 »	10. 5	1.2	.... 2....	11 »	» »	» »	2
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	15 »	0 »	7. 5	»	....26....	15 »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	2 »	10. 5	»	....27....	13 »	5 »	9 »	»
Mardi.....	17 »	9 »	12 »	»	....28....	14 »	5 »	9. 5	»
Mercredi..	16 »	10 »	13 »	»	....29....	16 »	8 »	12 »	1
Jeudi.....	16 »	10 »	13 »	»	.... 1....	12 »	8 »	10 »	3
Vendredi..	14 »	10 »	12 »	1	.... 2....	13 »	8 »	10. 5	0.4
Samedi....	» »	» »	» 5	»	.... 3....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.